Moquém (Almir Diniz)

Moquém, conforme conheci e aprendi e, também pratiquei nas minhas andanças canoeiras, com paradas estratégicas às margens e nas praias de rios e lagos, igarapés e igapós do imenso desvão varzeano amazônico, é bem diferente de como registam os mais diversos dicionaristas. Pelo menos aqueles que, de quando em quando os consulto, por dever de ofício. Silveira Bueno, Raimundo Moraes, Houaiss, Carlos Roque, Nascentes, Mirador, Michaellis, Lello, Cândido..., todos ensinam que Moquém, oriundo do tupi ou nheengatu (mboka'i, moka'em mokai'e, moquê, mocahen, muquém), é técnica indígena, primitiva, - grelha alta, de varas verdes, - para assar carne, ou peixe, ou aves, sobre o lume. Utensílio com que se assa alguma coisa.

Até o nosso desventurado conde Stradelli e o sábio Nunes Pereira falam desse moquém que eu desconheço.

Não quero, com isso, dizer que eles estejam errados e eu certo. Não. Escrevo, apenas, escorado no que aprendi, na prática.

Moquear, secar carne no moquém. Sapecar a carne para não se danificar.

Ora, sapecar é processo indesejado, e bem o conheço, porque é o mesmo que chamuscar; crestar... Bem diferente da técnica do moquém, onde a labareda não existe, porque a brasa é enterrada, exatamente para não chamuscar.

Como está nos dicionários, o moquém não passaria de nosso delicioso churrasco (de carne, de peixes, de aves, lingüiça, queijo, calabresa...), pouco importando ser a grelha de varas verdes ou secas, vergalhões de ferro, chapa incandescente...

Pode ser que meus antepassados, por mutação de tradição (isto existe?) até chegar à minha geração, e os nativos com os quais convivi tenham transformado o moquém em churrasco. Tudo é possível.

Contudo, contra tantos abalizados mestres, eu, que não tenho qualquer cacoete de filólogo, continuo a fazer o meu moquém, quando a oportunidade se me oferece, do jeito como o aprendi. E ele, nada tem a ver com churrasco, nem com carne sapecada ou sabrecada (como dizem no interior).

O moquém que aprendi a preparar nos beiradões – e o preparei muitas vezes – tem sabor

requintado, e ninguém jamais dele reclamou ou disse tratar-se de qualquer outra iguaria. É preparado assim:

1. cava-se na terra uma vala a gosto, ou conforme o tamanho da peça que se vai assar (por exemplo: 70x40x30). No fundo arrumam-se galhos secos, cavacos, ou cocos de Ouricuri (urucuri) ou de outras palmeiras, feito o que se lhe ateia fogo;

2. quando as labaredas transformam o material combustível em brasas, é hora de desencadear o processo e então;

3. pega-se o peixe previamente "tratado", ou o bloco de carne pronto para o moquém, envolve-se em palha verde de bananeira, cauaçu ou pacavira, atira-se um pouco de terra fina sobre o braseiro para, de pronto, não queimar o invólucro e, sobre a camada de terra ou areia, deita-se peça para assar;

4. ato contínuo, lança-se terra ou areia em cima da carne ou do peixe, envolto em palha verde, até às bordas da vala.

O tempo da assadura di-lo o que está moqueando.

Não tirem, por favor, precipitadas conclusões. O invólucro (palha de bananeira, cauaçu ou pacavira) protege perfeitamente a peça contra qualquer corpo estranho.

Concluindo: moquém, é carne assada unicamente pelo calor, em vala (onde se fez o braseiro), recoberta de terra; churrasco, é carne assada ao calor do braseiro vivo, em grelha suspensa, feita de varas verdes, vergalhões ou chapa, sem ocorrência de chamas; carne sapecada ou sabrecada, é a que posta a assar foi tomada por labaredas e fumaça e chamuscada – uma porcaria.

Ah! O processo de moquém é idêntico ao das caieiras onde se produz carvão de cozinha, guardadas as devidas proporções.

O consumo de peça moqueada é igual ao do churrasco de peixe nos beiradões: ao lado da vala onde se fez o moquém, estende-se uma folha verde de bananeira e, sobre esta a farinha-d'água do Uarini, o sal, o limão e a pimenta-murupi.

Sirvam-se!

Depois, digam se há iguaria que se compare ao verdadeiro *moquém*.

AMAZONAS
GOVERNO DO ESTADO

Comunicado

A disponibilização (gratuita) deste acervo, tem por objetivo preservar a memória e difundir a cultura do Estado do Amazonas e da região Norte. O uso deste documento é apenas para uso privado (pessoal), sendo vetada a sua venda, reprodução ou cópia não autorizada. (Lei de Direitos Autorais – Lei n. 9.610/98.

Lembramos, que este material pertence aos acervos das bibliotecas que compõe a rede de Bibliotecas Públicas do Estado do Amazonas.

Contato

E-mail : acervodigitalsec@gmail.com

Av. Sete de Setembro, 1546 - Centro
69005.141 Manaus - Amazonas - Brasil
Tel.: 55 (92) 3131-2450
www.cultura.am.gov.br

Secretaria de
Cultura